

Bon appétit avec la cuisine des papes!

Autor(en): **Santos, Barbara**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2015)**

Heft 68

PDF erstellt am: **17.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-831068>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

<http://www.e-periodica.ch>

Bon appétit avec la cuisine des papes!

Trois gardes suisses dévoilent les recettes préférées des personnalités du Vatican et les péchés mignons des derniers pontifes.

Ne vous fiez pas aux apparences: s'il affiche la *Garde suisse pontificale* en couverture, ce livre n'est en tous cas pas une invitation au jeûne. Il suffit d'en parcourir les premières pages pour s'en rendre compte. Recettes d'émincé de veau à la crème, crêpes farcies au poireau et à la truffe, risotto au vin rouge, soufflé aux cerises; à l'intérieur, une foultitude de repas plus appétissants les uns que les autres.

C'est sous l'angle original de la gastronomie que ce recueil inédit nous présente les coulisses de la célèbre Garde suisse du Vatican qui, depuis plus de 500 ans, assure la sécurité de la cité papale.

Une cinquantaine de recettes entremêlées de photos et de portraits exclusifs emmènent le lecteur au cœur de la garde pontificale, y compris jusque dans la cuisine et la cantine, dévoilant les activités de la vie quotidienne et les grandes occasions, comme le réveillon de Noël ou la cérémonie d'assermentation.

À l'origine de ce livre, on retrouve David Geisser, un jeune cuisinier entré chez les gardes suisses après une formation au sein de grands restaurants helvétiques. Du haut de ses 24 ans, ce Zürichoïse avait déjà publié deux autres recueils de cuisine qui lui ont valu une certaine médiatisation outre-Sarine et la comparaison avec le chef vedette anglais Jamie Oliver.

Pour son troisième ouvrage, il s'est lancé le défi de parler des diverses facettes de la culture gastronomique au sein de la

garde pontificale et divulguer les recettes préférées des principales personnalités du Vatican. Alors qui mieux qu'un cuisinier local pour révéler les péchés mignons des papes?

Confiture de lait pour François, paupiettes polonaises et choux rouge pour Jean-Paul II et salade de saucisse traditionnelle bavaroise pour Benoît XVI. À chacun ses petites envies dans ce livre qui inspire la gourmandise tout en la dédramatisant. Car, comme tout le monde, même les Saint-Pères ont parfois besoin de retrouver le réconfort de leurs spécialités culinaires nationales. Et c'est bien connu, le moral des troupes se trouve dans l'assiette.

Barbara Santos

Garde suisse pontificale, Buon Appetito, de David Geisser, Daniel Anrig et Erwin Niederberger, aux éditions Weber Verlag.



Le Club

Ce livre vous intéresse, profitez de notre offre en page 68.